

豆知識

日本一の梅酒



日本一の梅酒の姉妹品

子宝リキュールには、日本一になった大吟醸梅酒の他にも梅酒のラインアップがございます。大吟醸梅酒は大吟醸酒がベースでしたが、ドライ梅酒は、吟醸粕を主原料にした風味豊かな本格焼酎をベースにし、種が小さく果肉が大きいのが特長の福井県産紅映梅を漬け込みました。商品名のとおり控えめな甘さとさっぱりとした後味です。

プレミアムリッチ梅酒は、同じく吟醸粕から造る本格焼酎をベースに、南高梅の果肉をそのまま詰め込んでいます。果肉が30〜40%以上ブレンドされたトロトロとした食感で、梅肉の甘酸っぱさをそのままリキュールにしたかのような濃厚な味わいの梅酒です。

これらの梅酒も大吟醸梅酒と同様に、高品質のお酒と梅に造り酒屋の技術をつぎ込んだ自信作であり、日本一の梅酒の姉妹品として、負けるとも劣らない品質の梅酒だと自負いたしております。

子宝

日本一の梅酒「子宝大吟醸梅酒」

子宝大吟醸梅酒が、日本最大の梅酒コンテストである第四回天満天神梅酒大会において、梅酒日本一「天下御免」の称号を頂き、最終審査のご講評では「シャンパンのように軽快で爽やかな味わい。トータルバランスが抜群にとれている。」との大変ありがたい評価を頂きました。

ベースのお酒は楯野川の最高品質の大吟醸酒で、酒米の王といわれる兵庫県産山田錦と地元山形県で開発された酒造好適米出羽燦々を自家精米で精米歩合40%以下まで磨き上げ、厳寒期に少量仕込みで丁寧に造りました。そして、たっぷりの果肉と風味に優れた最高級品種の紀州南高梅を漬け込み、じっくり時間をかけて熟成させました。最高の素材と技術をかけて造った究極の梅酒です。

